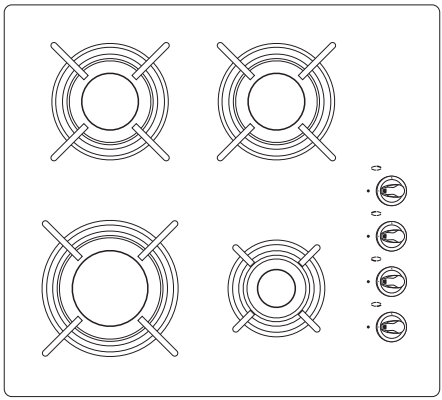


KMG 13168 F

(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG.....2

IOAA-571
(08.2010/1)

Werehrte Kunden!

- Wir übergeben Ihnen für Ihren Gebrauch ein Produkt, das hohe, den welweiten Standards entsprechende Qualitätsanforderungen, erfüllt. Die von Ihnen erworbene Gaskochmulde wurde durch den DVGW und VDE zertifiziert.

- Das Gerät sollte Ihnen sehr gute und zufriedenstellende Dienste leisten. Eine Voraussetzung dafür ist jedoch, daß Sie sich mit dem Inhalt dieser BEDIENUNGS- UND BETRIEBSANWEISUNG vertraut machen und die Kochmulde gemäß den hier verfaßten Anweisungen nutzen. Die Beachtung der Anweisungen, die Sie in dieser Gebrauchsanleitung finden, ermöglicht Ihnen auch das Erzielen unbestrittener ökonomischer Ergebnisse und bereitet Ihnen zugleich große Freude bei der Bedienung.

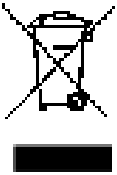
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, Konstruktionsänderungen zwecks Verbesserung der betriebstechnischen Werte vorzunehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserer Ware.

ACHTUNG!

Die Kochmulde darf an die Propan-Butan-Gasflasche oder die bestehende Gasleitung nur von einem befugten Installateur unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden.

Entsorgung des Altgeräts



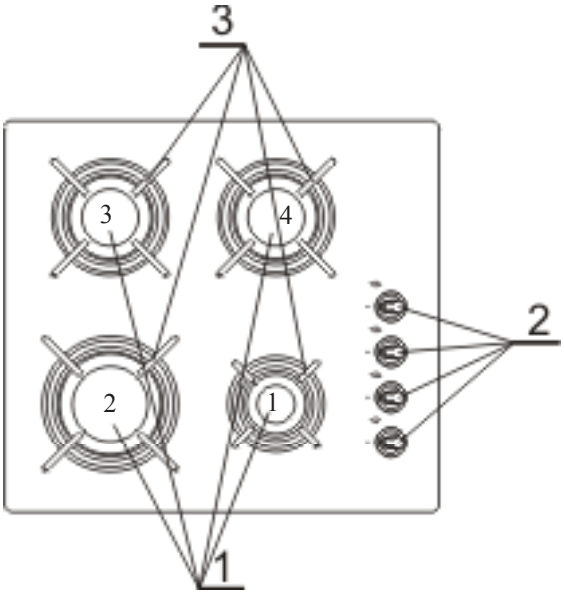
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

CERAN-GASEINBAUKOCHMULDE
DER TYPENREIHE KMG 13168 F
AUSSTATTUNG (POSITIONEN DER FUNKTIONSGRUPPEN)

Zeichnung Nr. 1



1 - Gasbrenner
2 - Knebelgriffe zur Bedienung der Gasbrenner
3 - Topfstellrost

TECHNISCHE DATEN:

- Höhe 48 mm
- Tiefe 518 mm
- Breite 576 mm
- Gewicht 10 kg
- Geräteklasse 3

Die Kochmulde ist mit folgenden Brennern ausgestattet:

1 - kleiner Brenner, Wärmebelastung /Flüssiggas Anschlußwert - 0,65 kW
2 - großer Brenner, Wärmebelastung /Flüssiggas Anschlußwert - 2,4 kW
3,4 - mittelgroße Brenner, Wärmebelastung /Flüssiggas Anschlußwert - 1,4 kW

Die Kochmulde hat einen Gewinderohranschluß **R 1/2".**

BEDIENUNG

Machen Sie sich bitte mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung sorgfältig vertraut und gehen gemäß den hier verfaßten Anweisungen vor.

ACHTUNG! Sie haben mit Gas zu tun. Die Kochmulde sollte deswegen an eine Gasleitung mit der Gasart, für die sie vom Werk aus geeignet ist, angeschlossen werden.

Die Kochmulde darf ausschließlich nür von einem berechtigten Installateur angeschlossen werden.

Die Information über die Gasart, für welche die Kochmulde werkmäßig geeignet ist, befindet sich auf dem Aufkleber neben dem Typenschild.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme sollte man folgendes durchführen:

– sich mit der Bedienungsanleitung und den Bedingungen für sichere Bedienung vertraut machen,
– Elemente der Verpackung entfernen,
– die Funktion der Ventile (sowohl der Leitung als auch der Kochmulde) und sonstiger Steuerungselemente überprüfen;
– die Kochmulde bei ausreichender Lüftung in Betrieb nehmen;

SICHERHEITSMASSNAHMEN

! Achten Sie bitte bei der Arbeit der Kochmulde auf die Kinder, denn die Art und Weise der Bedienung ist Kindern unbekannt. Insbesondere heisse Gasbrenner, Roste sowie Gefäße mit heissen Flüssigkeiten können Ursache einer Verbrennung des Kindes sein.

! Achten Sie bitte darauf, daß die Anschlußschnur eines Küchengeräts (z.B. eines Mixers) mit heissen Teilen der Kochmulde nicht in Berührung kommt.

! Lassen Sie die Kochmulde während des Bratens nicht unbeaufsichtigt. Eine zu hohe Temperatur kann Brennen von Öl und Fett verursachen.

! Passen Sie beim kochen auf, damit die überlaufende Flüssigkeit die Brennerflamme nicht löscht.

! Wenn es zu einer Beschädigung der Kochmulde kommt, darf sie erst nach der Beseitigung des Defekts von einem Fachmann wieder in Betrieb genommen werden.

! Öffnen Sie nicht das Gasanschluß ventil oder das Ventil an der Gasflasche ohne vorher geprüft zu haben, dass alle Hähne zugedreht sind.

! Lassen Sie Übergießen oder andere Verschmutzungen nicht zu. Die verschmutzten Gasbrenner sollen sofort nach dem Auskühlen sauber und trocken gemacht werden.

! Das Küchengeschirr darf nicht direkt auf die Brenner gestellt werden.

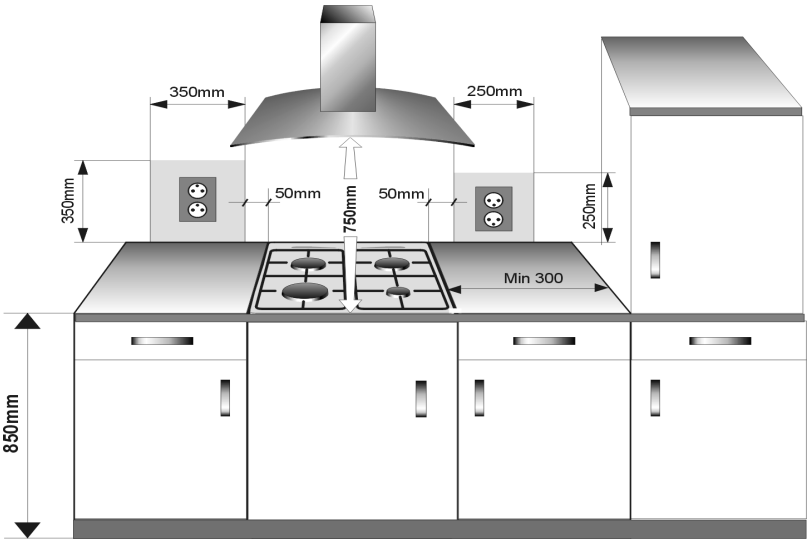
- **Stellen Sie auf den Rost über einem Gasbrenner keine Gefäße, deren Gewicht höher als 25 kg ist. Das Abstellen der Gefäße auf zwei Brenner gleichzeitig ist nicht zugelassen.**
- **Schlagen Sie weder gegen die Knebelgriffe noch die Brenner.**
- **Änderungen und Reparaturen an der Kochmulde, die von nicht geschulten Personen durchgeführt werden, sind untersagt.**
- **Es ist verboten, die Ventile der Kochmulde zu öffnen, ohne ein brennendes Streichholz oder einen Gaszünder in der Hand zu haben.**
- **Eigenwillige Umrüstung der Kochmulde auf eine andere Gasart, Verlegen an eine andere Stelle oder Änderungen an der Versorgungsleitung sind verboten. Alle diese Tätigkeiten darf nur ein vom GVU berechtigter Installateur durchführen.**
- **Lassen Sie an die Kochmulde keine Kinder oder Personen, die sich mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut gemacht haben.**
- **Besteht eine Vermutung des Gasentweichens, dürfen weder Streichhölzer angezündet, noch Zigaretten geraucht, noch elektrische Empfänger (Klingel, Lichtschalter) ein- oder ausgeschaltet, noch andere elektrische oder mechanische Einrichtungen, die einen elektrischen oder einen Stoßfunken verursachen können, verwendet werden. In diesem Fall ist das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasleitung sofort zu schließen und eine zum Beheben des Defekts berechtigte Person zu verständigen.**
- **Bei jedem aus technischen Gründen entstandenen Defekt ist die Kochmulde von der elektrischen Leitung abzuschalten (es gilt hier ebenfalls die im vorangehenden Punkt genannte Regel) und der Service über den Defekt zu informieren.**
- **An die Gasleitung dürfen keine Erdleiter, z.B. der Runfunkempfänger angeschlossen werden.**
- **Flammt das aus einer undichten Leitung entweichende Gas auf, ist die Gaszufuhr mit dem Absperrventil sofort zu schließen.**
- **Flammt das aus einem undichten Ventil einer Gasflasche ausströmende Gas auf, soll auf die Gasflasche zwecks Abkühlung eine nasse Decke geworfen und das Ventil zugedreht werden. Ist die Flasche abgekühlt, sollte sie unmittelbar ins Freie gebracht werden. Eine weitere Nutzung der beschädigten Flasche ist verboten.**
- **Wird die Kochmulde einige Tage lang nicht benutzt, soll das Hauptventil der Gasleitung zugedreht werden.**
- **Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abuzg).**
- **Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksamere Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.**

AUFSTELLUNG DER KOCHMULDE

- Der Raum, in dem sich die Kochmulde befindet muß größer als 20m^3 sein und eine Tür oder Fenster ins Freie haben.
- Der Mindestabstand zwischen den Gasbrennern und dem Kaminabzug soll 750 mm betragen.
- Kochmulden, deren Maximalleistung höher als 3,5 kW ist, sind mit einer Anschlußschnur von 1,5 m Länge und einem Stecker mit einem Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Steckdose, an die die Kochmulde angeschlossen wird, soll einen Schutzbolzen besitzen und kann sich nicht über der Mulde befinden.

Ein Beispiel der Kochmuldenaufstellung

Zeichnung Nr. 3



Die Wand oberhalb dem kochmulde muß aus nichtbrennbaren Material sein Kunststoffe,Holz etc. sind nicht geejgnet.
Die Mulden - Einbauplatte muß mit hitzebesfändijem Kleber (100^{o}C) verairbereitet sein.
Unterhalb den Kochmulde muß ein Freiraum von min 150mm Höhe vorhanden sein.
Bei kleiner als 150mm muß eine wagerechte Abtrennung mit mindestabstand 80mm eingebaut werden.Belüftungsöffnungen von ca 150cm^2 sind vertelt anzubringen.

BEDIENUNG DER GASBRENNER

Eine geschickte Bedienung sowie Wahl entsprechender Gebrauchsparameter und Küchengeschirrs lassen den Energieverbrauch beträchtlich senken.

Die Ersparnisse machen beim richtig gewählten Geschirr und korrekter Bedienung der Kochmulde, d.h. Anpassung der Flammengröße während des Kochvorgangs, bis zu 60 % aus.

Eine Voraussetzung für die Stromeinsparung ist dauernd ein sauberer Zustand der Gasbrenner, insbesondere der Brennerlöcher und - düsen.

ANZÜNDEN DER GASBRENNER

Achtung! Die Kochmulden sind mit einem mit dem Knebelgriff gekuppelten Zünder ausgestattet. Das Anzünden eines Brenners erfolgt durch Druck des entsprechenden Knebelgriffs.

Betätigung des Zünders:

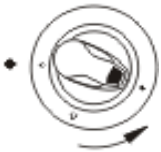
- Drücken Sie den gewählten Knebelgriff bis zum Anschlag und drehen Sie ihn nach links, bis er die Position "große Flamme" erreicht
- Halten Sie den Knebelgriff etwa 3 Sek. lang gedrückt.
- Nach dem Aufflammen mäßigen Sie den Druck auf den Knebelgriff und stellen die gewünschte Flammengröße ein.

Achtung! Bei Modellen mit Zündsicherung ist es notwendig, den Knebelgriff bei der Betätigung des Zünders min.5 sek lang in der Position "große Flamme" bis zum Anschlag gedrückt halten, damit die Thermosicherung ansprecht.

WAHL DER FLAMMENGRÖßE

Der richtige Verlauf des Kochvorgangs:
– der Knebelgriff in der Position „große Flamme” (Zeichnung A) eingestellt, damit die Gerichte zum Sieden gebracht werden;
– dann in die Position „kleine Flamme” (Zeichnung B) - „sparsam” umgestellt;
Der Gasbrenner ist ausgeschaltet beim Knebelgriff in der Position „0” (Zeichnung C)

Zeichnung A



Zeichnung B

Zeichnung C

WAHL DER GEFÄSSE

Geben Sie bitte acht darauf, das der Durchmesser der Gefäße immer 2,5 - 3 mal größer ist als Flammenkrone des Gasbrenners und das Gefäß mit einem Topfdeckel zugedeckt ist.

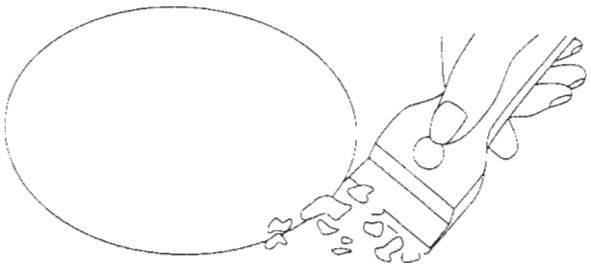
- kleiner Brenner, Topfdurchmesser von 90 bis zu 140 mm;
- mittelgroßer Bernner, Topfdurchmesser von 140 bis zu 220 mm;
- großer Brenner, Topfdurchmesser von 200 bis zu 240 mm, wobei die Höhe des Gefäßes seinen Durchmesser nich überschreiten sollte;

Zeichnung Nr. 4

REINIGUNG UND WARTUNG DER CERANKOCHMULDE

- Die Kochmulde ist jeweils nach dem Gebrauch zu reinigen, womöglich solange sie noch im warmen Zustand ist. Man sollte starke Verschmutzungen, besonders Anbrennen von übergekochten Flüssigkeiten vermeiden.
- Es sind Reinigungsmittel mit einer stark schleifenden Wirkung, wie z.B. Pulver mit Schleifmitel, Schleifpasten und -steine, Bimssteine und Drahtbürsten zu vermeiden. Sie könnten Ritzen und infolge deren nicht wiederherstellbare Beschädigungen an der Kochmuldenoberfläche verursachen.
- Stark anhaftende Verschmutzungen lassen sich mit einem speziellen Schaber entfernen.Es ist dabei jedoch darauf zu achten, daß die Lackschicht am Kochfeldrahmen unversehrt bleibt.
- Es wird empfohlen, feine Reinigungs- oder Waschmittel, wie z.B. Fettlösemittel zu verwenden, insbesondere Reinigungsmittel wie COLLO LUNETA, VITROCLEN, STAHLGLANZ sowie STAHL-FIX zum Waschen und Reinigen und CERA-FIX zur Pflege. Sind diese Mittel nicht erhältlich, empfehlen wir warmes Wasser mit Geschirrspülmitteln oder Reinigungsmitteln für Edehlstahlspülbecken.
- Zur Pflege der Kochmuldenoberfläche sollte ein weicher, feiner und gut aufsaugender Lappen verwendet werden. Die Kochmulde soll nach dem Waschen trocken gemacht werden.
- Es ist besonders darauf zu achten, daß die Cerankochmulde nicht beschädigt wird und durch Schläge der Metalldeckel oder anderer scharfkantiger Gegenstände keine tiefen Ritzen oder Splitter entstehen.

ACHTUNG!
Wurden beim Benutzen der Kochmulde Zucker zerstreut oder Flüssigkeiten, die Zucker beinhalten, ausgeschüttet, sind sie sofort, z.B. mit einem Schaber, mit besonderer Aufmerksamkeit zu beseitigen, möglicherweise solange die Kochfelder noch warm sind. Zuckerüberreste, die nicht entfernt wurden, können auf das Ceranglas chemisch einwirken und Flecken hervorrufen, die nicht mehr wegzuschaffen sind.



PFLEGE

Die richtige Pflege und Halten der Kochmulde im sauberen Zustand haben einen direkten Einfluß auf die Sicherheit der Benutzer und gehören zu den Pflichten des Besitzers, die in den Garantiebedingungen umfaßt sind.

LAUFENDE TÄTIGKEITEN

Der Benutzer ist verpflichtet:

– die Kochmulde im sauberen Zustand zu halten - dies betrifft sowohl die Umgebung der Einrichtung als auch die Gefäße und den ganzen Kochvorgang;

– die Gasbrenner, die Roste, das Ceranglas und die runden emaillierten Brennerlaschen zu reinigen;

Sind die Gasbrenner und der Rost verschmutzt, sollten sie demontiert und im warmen Wasser mit Fettlöse- und Spülmitteln abgewaschen werden. Danach sind die Elemente abzutrocknen. Nach dem abnehmen des Rostes ist auch das Ceranglas sorgfältig zu waschen und mit einem trockenen weichen Tuch abzuwischen. Zum Waschen der emaillierten Elemente sollen nur fein wirkende Mittel benutzt werden. Zu vermeiden sind Mittel, die Kratzer verursachen könnten.

Es ist besonders auf die Sauberkeit an den Brenneröffnungen und Kappen (2) zu achten.

Die Reinigung der Brennerdüsenöffnungen soll ausschließlich mit Hife eines dünnen Kupferdrahts durchgeführt werden.

GASBRENNER

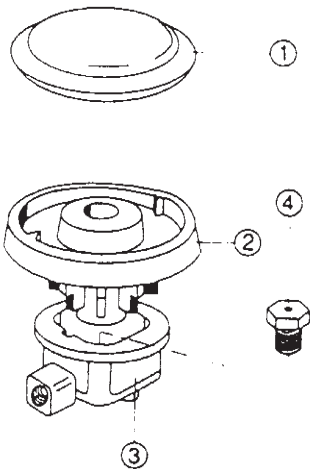
Zeichnung Nr. 5

1 - Brennerdeckel

2 - Kappe

3 - Grundkörper

4 - Düse



WARTUNGSDURCHSICHT

Abgesehen von der laufenden Pflege der Kochmulde ist der Benutzer verpflichtet:

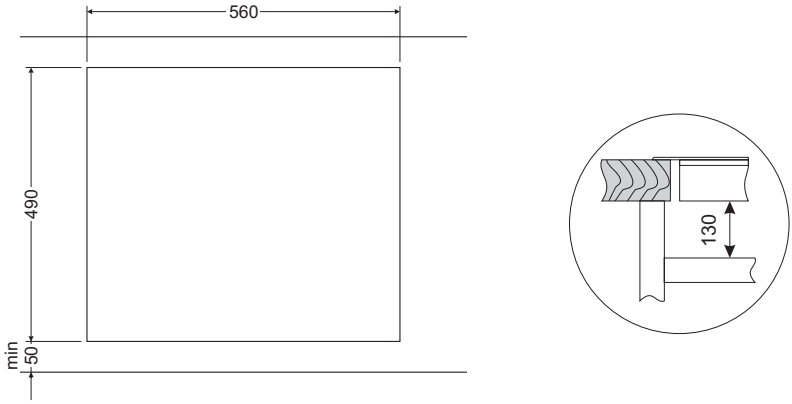
– eine periodische Kontrolle und Pflege der Baugruppen und Funktionselemente der Kochmulde durchführen zu lassen. Alle zwei Jahre nach dem Ablauf der Garantiefrist sollten Fachdienste mit der technischen Durchsicht der Einrichtung beauftragt werden.
– die festgestellten Mängel zu beseitigen und Mechanismen zu regulieren. Die Notwendigkeit der Regulierungs-, Einstell- und Wartungsarbeiten ist einer Servicestelle oder einem berechtigten Installateur zu melden. Sämtliche Arbeiten sollen nur durch den Service oder einen Installateur durchgeführt werden.

INSTALLATION DER KOCHMULDE, Klebeband

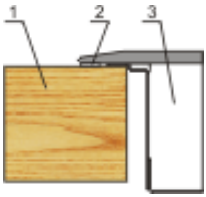
- Die Arbeitsplatte (Öffnung) laut Abmessungen, die aus der Zeichnung 6 zu entnehmen sind, vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter der Gas-Kochplatte zu belassen ist, beträgt 130 mm.
- Die Kochplatte ans Netz laut beigefügtem Schema anschließen.
- Die Netzanschlußleitung muß ausreichenden Nennquerschnitt haben (darüber muß ein Fachmann entscheiden).
- Den Sicherungsstreifen vom beidseitigen Klebeband, welches sich am Rand der Platte befindet, entfernen (Skizze 7).
- Das Blatt vom Staub abwischen, die Kochplatte in die vorbereitete Öffnung einsetzen und vorsichtig an das Blatt zudrücken.

ACHTUNG! Die Kochmulden P*CG 40 sind fabrikmäßig mit einer Anschlußchnur mit Stecker versehen.

Zeichnung Nr. 6



Zeichnung Nr. 7

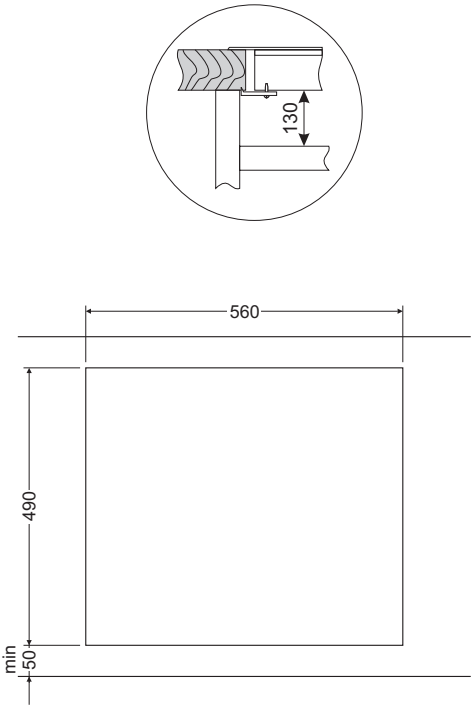


1 - Möbelblatt
2 - beidseitiges Klebeband
3 - Ceran-Gaseinbaukochmulde

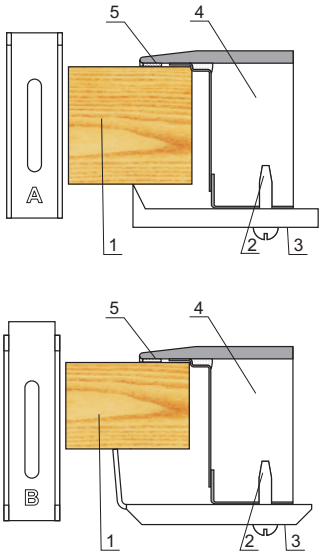
INSTALLATION DER KOCHMULDE, Halteklammern

- Die Arbeitsplatte (Öffnung) laut Abmessungen, die aus der Zeichnung A zu entnehmen sind, vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter der Gas-Kochplatte zu belassen ist, beträgt 130 mm.
- Die Kochplatte ans Netz laut beigefügtem Schema anschließen.
- Die Netzanschlußleitung muß ausreichenden Nennquerschnitt haben (darüber muß ein Fachmann entscheiden).
- Den Sicherungsstreifen vom beidseitigen Klebeband, welches sich am Rand der Platte befindet, entfernen (Zeichnung B).
- Das Blatt vom Staub abwischen, die Kochplatte in die vorbereitete Öffnung einsetzen und vorsichtig an das Blatt zudrücken.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden 4 Halteklammern und den Schrauben, die Sie in die 4 Löcher an der Unterseite des Kochfeldes eindrehen.

Zeichnung A



Zeichnung B



1 – Arbeitsplatte
2 – Schrauben
3 – Halteklammern
4 – Kochfeld
5 – Kochfelddichtung

INSTALLATION

Der Installateur ist verpflichtet:

- Gas- und Elektroberechtigungen zu besitzen;
- Sich mit den auf dem Typenschild und dem Aufkleber mit der Gasart angebrachen Informationen vertraut zu machen. Diese Informationen sollen mit den Verhältnissen an der Montagestelle verglichen werden.
- Kontrollen folgender Punkte durchzuführen:

– die Leistungsfähigkeit des Luftsabzugs;
– die Dichtheit der Gasarmaturverbindungen;
– Funktionskontrolle aller Betriebselemente;

- Dem Benutzer eine Bescheinigung des Kochmuldenanschlusses auszustellen und ihn mit der Bedienung der Einrichtung vertraut zu machen;
- Die Funktion der „sparsamen Flamme" zu prüfen und den Verhältnissen vor Ort entsprechende Regulierungstätigkeiten gemäß den Hinweisen von der Seite 26 durchzuführen.

ACHTUNG! Es wird empfohlen, die Kochmulde mit Hilfe eines DVGW zugelassenen Gassicherheitsschlauches in Ausführung M mit Gassteckdose (DIN 3383,Blatt 1) an die Gasver sorgung (Erdgas) anzuschliesen.

Die Leiungsführung muß so sein, daßsie nicht mit den beeveglichten teilen der Küchenelemente (z.ß. Schublade) in Berührung kommen kann und daß sie frei verlaufen muß.

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes yu beachten,in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:
DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

„Vor Anschluß des Gerätes prüfen,ob die örtlichten Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen";

„Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild(oder auf dem Geräteschild) angegeben";

„Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen.Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestelt und angeschlosen werden.Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen"

Tab. 1

DEFENDI-Brenner

Gassorte	**Düse Typ/Durchmesser**		
	Kleiner Brenner	Mittlerer Brenner	Großer Brenner
G20 20 mbar	0.56	0.86	1.12
G30 50 mbar	0.35	0.53	0.68

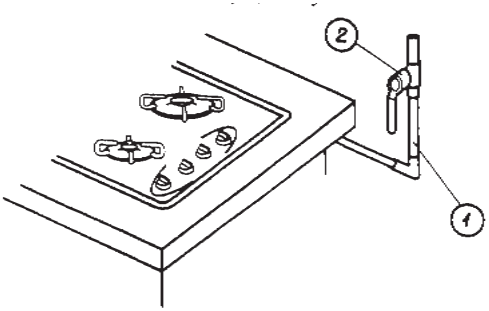
VEHALTENSWEISE IM NOTFALL

1 - Gasleitung

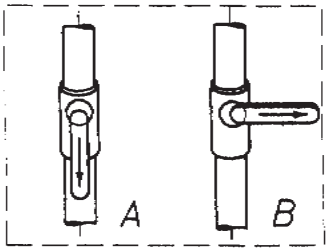
2 - Absperrventil der Gasleitung

A - Ventil geöffnet

B - Ventil geschlossen



Zeichnung Nr. 8



Zeichnung Nr. 9

IN JEDEM NOTFALL:

– die Stromzufuhr absperren;
– die Gasbrenner ausschalten;
– das Absperrventil der Gasleitung zudrehen;
– den Raum lüften;
– den Reparaturbedarf der entsprechenden Servicestelle oder einem befügten Gasinstallteur melden;
– die Kochmulde nicht benutzen, solange die Mängel nicht beseitigt wurden.

ACHTUNG! Gewisse einfache Betriebsstörungen können vom Benutzer, durch Vorgehen gemäß den Hinweisen, beserigt werden.

Der Gasbrenner zündet nicht , es verbreitet sich Gasgeruch:
– Brennerventile ausschalten;
– das Absperrventil der Leitung zudrehen;
– den Raum lüften;
– den Brenner herausnehmen;
– Flammenlöcher reinigen und durchblasen;
– den Brenner montieren;
– noch einmal versuchen den Brenner anzuzünden;

Brennt es trotzdem nicht - bitte die Reparatur anmelden!

ANPASSUNG DER KOCHMULDE AN BESTIMMTE GASART

ACHTUNG! Die vom Hersteller angelieferten Kochmulden sind mit Brennern ausgestattet, die fabrikmäßig für Betrieb mit der auf dem Typenschild und der Garantiekarte angegebenen Gas art geeignet simd das Typenschild ist auf der unteren Abdeckung zu finden. Neben ihm wird ein Schild mit der Information über die Gasart aufgeklebt. Zwecks Umrüstung der Kochmulde für Verbrennung einer anderen Gasart sollen die Düsen ausgetauscht (gemäß der tabellarischen Zusammenstellung) und der reduzierte Durchfluß in Ventilen reguliert werden.

Gasbrenner	Flamme	Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas
Gasbrenner	Volle Groß-Flamme stellung	Die Brennerdüse (Zeichnung5, Pos. 4) gegen eine entsprechende Düse gemäß Tabelle Nr. 1 austauschen.
	Sparsame Klein-Flamme stellung	Die Brennerdüse ein wenig Herausdrehen und die Flammengröße einstellen. (Zeichnung 10,11).

Gasbrenner	Flamme	Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas
Gasbrenner	Volle Groß-Flamme stellung	Die Brennerdüse (Zeichnung 5, Pos. 4) gegen eine entsprechende Düse gemäß Tabelle Nr. 1 austauschen.
	Sparsame Klein-Flamme stellung	Die Brennerdüse bis Anschlag (Zeichnung 10,11) einderen.

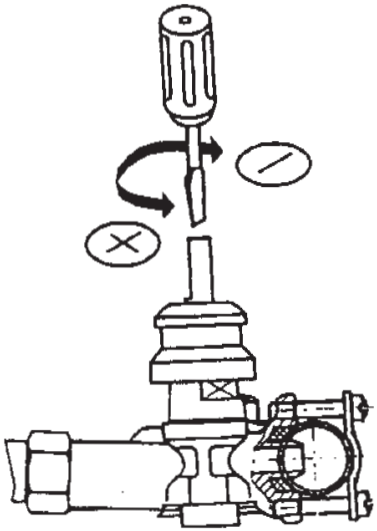
INSTALLATEURHINWEIS: Die Kochmuldenumrüstung in der Anschlußbescheinigung vermerken.
Kleinstellung/Ringspalteinstellung: Die Einstellung der Kleinstellung muß so erfolgen,daß bei Belätigung des Gashahnes von Groß-aut Kleinstellung die Flamme nach stabil brennt.

REGULATION DER BRENNERVENTILE

Die Arbeit der Gasbrenner wird mit Standardventilen gesteuert. Die Regulationstätigkeiten sind beim angezündeten Gasbrenner in der Position „sparsame Flamme" mit Hilfe eines Schraubenziehers Ø 2,5 durchzuführen. Zugang zu den Ventilen ist möglich, wenn die Knebelgriffe demontiert wurde und die Glaskeramikscheibe bei Copreci Ventilen zusätzlich abgenomen wird (Zeichnung 11).

Zeichnung Nr. 10

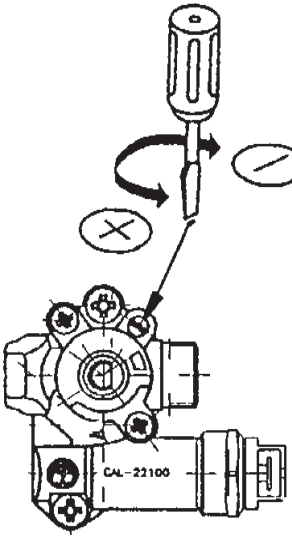
Ventile SABAF



Hahn mit einer Ausströmungsschutzvorrichtung.

Zeichnung Nr. 11

Ventile COPRECI



CE